

# Chili-rrifico de Frijoles Negros

**Makes:** 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Frijoles negros, enlatados, escurridos, enjuagados	3.5 lbs	
Cebolla Española/amarilla, picada en cuadritos	1 lb	3 tzas
Apio picado en cuadritos	1 lb	3 tzas
Zanahorias tiernas picadas en cuadritos	1 lb	3 tzas
Tomate, enlatado, picado	6 lbs	
Ajo fresco picado		1 cda
Ajo granulado		1 cda
Comino molido		1 cda
Chile en polvo (oscuro)		1 cda
Pimentón (paprika dulce)		1 cda
Rajas de canela enteras		1 pieza
Hojas de Laurel		3 piezas
Sal		1.5 Cda
Salsa picante		



## Directions

1. Caliente el aceite en un Rondo de 6 a 8 galones (olla plana de boca ancha). Sofría el ajo y las cebollas. Agregue el apio y las zanahorias. Cocine durante 5 minutos.
2. Agregue los frijoles remojados (o frijoles enlatados) y las especias secas (reservándose la sal y la salsa picante). Revuélvalo hasta remojarlo todo.
3. Añádale 1 galón de agua y cocínelo a fuego lento por 1.5 horas.
4. Agregue los tomates (con jugo) y salsa picante. Vuélvalo a cocinar a fuego lento. Ajuste la sal. Retírelo del fuego cuando los frijoles estén blandos.
5. Si está usando frijoles negros enlatados, asegúrese de enjuagarlos por 3 segundos para reducir el sodio.

## Notes

Consejos para Servir:

Esta receta puede ser servida como plato principal, guarnición, o mezclado para hacer una salsa de frijoles negros.